FICHA TÉCNICA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO
BIO ARTEOLIVA

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	21/09/11	Creación

REDACTADO:	REVISADO:	APROBADO:
NOMBRE: Rafael Guardeño **FIRMA:** **FECHA: 21/09/11**	**NOMBRE: Elena Maraver** **FIRMA:** **FECHA: 21/09/11**	**NOMBRE: Elena Maraver** **FIRMA:** **FECHA: 21/09/11**

DEFINICION: Es el aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas procedentes de agricultura ecológica y sólo mediante procedimientos mecánicos.

COMPOSICIÓN: 100 % Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.

CERTIFICACIÓN:

Empresa certificada por el **SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE ES-AN-00-AE** con el número de Registro **5069.**

Elaborado según el estándar de Seguridad Alimentaria **IFS (Certificado DAR nº DE09/23573728).**

Elaborado según el estándar de Seguridad Alimentaria **BRC (Certificado UKAS nº GB09/77591).**

CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Líquido Amarillo o Amarillo-verdoso, transparente con olor característico, prácticamente insoluble en alcohol, miscible con éter de petróleo.

Densidad Relativa (20 ºC)	0.910 – 0.916
Acidez (% m/m como oléico)	0,5 Max
Indice de peróxidos (meq O2/Kg aceite)	20.0 Max
Materia insaponificable (% m/m)	1.5 Max
K270	0.20 Max
K232	2.50 Max
DK	0.005 Max

Perfil de ácidos grasos (% m/m como ésteres metílicos):	
Mirístico	0.05 Max
Palmítico	7.5 – 20.0
Palmitoleico	0.3 – 3.5
Margárico	0.3 Max
Margaroleico	0.3 Max
Esteárico	0.5 – 5.0
Oleico	62.0 – 83.0
Linoleico	3.5 – 20.0
Linolénico	0.9 Max
Aráquico	0.6 Max
Gadoleico	0.4 Max
Behénico	0.2 Max
Lignocérico	0.1 Max
∑ Isómeros trans oleicos	0.05 Max
∑ Isómeros trans linoleicos + linolénicos	0.05 Max

Monopalmitato de 2-glicerilo (% m/m)	0.9 Max
ECN42 (HPLC) – ECN42 (teórico)	0.2 Max
FAMEs + FAEEs	75 ppm Max (ó 150 ppm Max si FAEEs/FAMEs ≤ 1.5)
Composición en esteroles (% m/m):	
Beta-sitosterol	93.0 Min
Cholesterol	0.5 Max
D7-Stigmasterol	0.5 Max
Campesterol	4.0 Max
Stigmasterol	Inferior al Campesterol
Brasicasterol	0.1 Max
Esteroles totales	1000 ppm Min

Estigmasta-1,3-dieno (ppm)	0.1 Max
Ceras (ppm)	250 Max
Eritrodiol + uvaol (%)	4.5 Max

CONTAMINANTES:

Pesticidas organoclorados (ppm)	< 0.1 (L.D.)
Pesticidas organofosforados (ppm)	< 0.1 (L.D.)
Plomo (ppm)	0.1 Max
∑ Dioxinas (pg/g)	0.75 Max
∑ Dioxinas + PCB (pg/g)	10 Max
Benzo(a)pireno (ppb)	2.0 Max

.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ENVASADO

Una vez decantado el aceite de oliva virgen extra ecológico, se procede a su envasado empleando máquinas Tetra Brik Aseptic (TBA). Las llenadoras se alimentan de rollos de papel con los que forman un tubo cilíndrico por el que circula una columna de producto, la máquina corta el papel en paquetes a los que mediante un sistema de dobleces da la forma del Tetra Prisma. El proceso finaliza con la colocación del tapón mediante el sistema Tetra Cap Applicator 45.

PRESENTACIÓN

Envases de 500 ml (Tetra prisma) en cajas de 10 unidades.

TIPO DE ENVASE

Tetra Prisma con estructura laminar de varias capas: Capa Externa de PE/Tintas de Impresión/Polipropileno Orientado Metalizado/Capa de Laminación de Polietileno/Papel/Capa de Laminación de Polietileno/Hoja de Aluminio/Polímero Adhesivo/Capa interna de Polietileno. En el caso del Tetra Prisma en la parte superior del envase se encuentra el tapón de polietileno.

ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria de etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, marcas obligatorias para producto ecológico, marca comercial y nombre y dirección del fabricante.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

No precisa condiciones especiales, el envase protege al aceite de la luz y el aire.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

No preciso condiciones especiales.

DESTINO FINAL

Todo tipo de Consumidores.

INFORMACIÓN GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados)
No contiene alérgenos.

CODIFICACIÓN

Todos los envases irán marcados con un lote compuesto de una letra (A-Z) y un número que va desde el 1 al 9999, el número coincide con el lote de bodega y la letra con la secuencia de envasado del mismo lote de bodega.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

2 años.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS

Proteínas	0 g
Hidratos de carbono	0 g
Grasas	100 g
Calorías	900 Kcal
Grasas Saturadas	13 g
Grasas Poliinsturadas	11 g
Grasas Monoinsaturadas	76 g
Colesterol	<1 mg
Vitamina E	20 mg

MODO DE EMPLEO

Abrir girando el tapón en sentido contrario a las agujas del reloj.

NORMATIVA APLICABLE:

R. D. 308/83 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, distribución y venta de Aceites Vegetales.
R (CE) 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva y sus métodos de análisis.
R /CE) 1019/02 sobre normas de comercialización del aceite de oliva.
R (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R (CE) 852/2004 relativo a higiene de los productos alimenticios.
R (CE) 834/2007 sobre producción y etiquetados de los productos ecológicos.
R (CE) 889/2008 por el que se establecen las condiciones de aplicación del R (CE) 834/2007.
Normativa horizontal sobre productos alimenticios.

DATOS LOGÍSTICOS

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO BIO ARTEOLIVA			
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		AMBIENTE			
FORMATO				PRISMA 500 ml	
CONTENIDO				500 ml	
UNIDADES EN CAJA				10	
PESO CAJA BRUTO				5 Kg	
PESO CAJA NETO				4,58 Kg	
PALETIZACIÓN (PALET 120*80)	CAJAS CAPA			17	
	CAPAS PALET			7	
	TOTAL CAJAS			119	
	PESO (Kg) PALET			615	
	ALTURA (mm)			1325	
DIMENSIÓN UNIDADES (mm)	ALTO			172	
	ANCHO			65	
	FONDO			60	
CÓDIGO EAN13 UNIDAD				8437001133642	
CÓDIGO EAN14 CAJA				18437001133649	
DIMENSIÓN CAJA (mm)	ALTO			175	
	ANCHO			147	
	LARGO			336	